



I12060070

Bitter - cl 70

Il "Bitter", tradizionale aperitivo alcolico italiano, nacque intorno ai primi dell'800 ad opera di farmacisti, dottori e speziali. Rappresentò una 'rivoluzione' in quanto fu il primo prodotto a base amaro a essere proposto prima dei pasti, come aperitivo, e non al termine come digestivo. Il Bitter Bottega deriva dal matrimonio tra la voglia di sperimentare di Sandro Bottega e l'amore per la tradizione di Lamberto Vallarino Gancia. Dal packaging elegante e dalla grafica raffinata, è un prodotto perfetto per celebrare il rito dell'aperitivo, ed è studiato anche per i cultori del bere miscelato.

Area di Produzione: Veneto

Caratteristiche:

Il Bitter Bottega viene prodotto aggiungendo, a una soluzione di acqua e alcool buon gusto, un'infusione di erbe amari, spezie, piante aromatiche e frutta. Deve il suo carattere a una ricetta inedita e originale, frutto di lunghe sperimentazioni, nata dall'incontro di Sandro Bottega e di Lamberto Vallarino Gancia a Padova, presso il più antico giardino botanico del mondo, regno delle spezie. L'abbinamento e il dosaggio accurato di ingredienti di qualità, danno vita a un prodotto dal carattere forte e deciso, che si distingue per la freschezza, data dagli infusi di chinotto, di bucce di pompelmo e di cedro, per la tipicità conferita dall'estratto di melograno, ingrediente perfetto e distintivo, e per l'intensità aromatica dovuta al gran numero di botanici impiegati. Un Bitter dal gusto unico ed accattivante, capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino.

Olfatto: Al naso si caratterizza per i netti sentori agrumati, tra i quali spiccano gli aromi di chinotto e cedro, per gli intensi toni speziati e per una particolare e originale nota fruttata di melograno.

Gusto: Al palato si presenta equilibrato, con una aromaticità che richiama le sensazioni olfattive e una tipica nota amaricante nel finale.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 25%

Temperatura di Servizio: 6-7 °C

Abbinamenti: Ottimo se allungato con soda o acqua tonica e uno spicchio d'arancia, viene impiegato per la preparazione di numerosi cocktail e long drink di fama internazionale, tra i quali l'Americano e il Negroni. Si presta, inoltre, a essere miscelato a succhi di frutta, in particolare di arancia e pompelmo.

Da consumare preferibilmente: Entro 2 anni.

Bicchieri Consigliati: Tumbler.

